3

ALIMENTATION, HÔTELLERIE, RESTAURATION

SERVICES DE LA RESTAURATION

ÉTUDE PRÉLIMINAIRE

La FORMATION PROFESSIONNELLE au secondaire

Québec

ALIMENTATION HÔTELLERIE, RESTAURATION

SERVICES DE LA RESTAURATION

ÉTUDE PRÉLIMINAIRE

90-01881/

ÉQUIPE DE PRODUCTION

Recherche et rédaction	Jean Turgeon, DFP, MÉQ
Coordination	Fernand Laplante, DFP, MÉQ
Correction-révision	Karen Dorion-Coupal, Les Services linguistiques Dorion-Coupal
Saisie du texte	Madeleine Anctil, DFP, MÉQ Josée Bouchard, DFP, MÉQ
Édition électronique	Johanne Bédard, DFP, MÉQ

Dépôt légal: Deuxième trimestre 1989
Bibliothèque nationale du Québec
ISBN: 2-550-14787-1

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Les études préliminaires ont pour but d'établir la pertinence d'élaborer ou de réviser un programme de formation professionnelle. Elles permettent de définir les besoins de formation, de cerner la clientèle cible et de préciser la situation de travail dont il est question. Elles permettent également de consulter les études déjà réalisées, de répertorier la documentation disponible, d'anticiper les effets de l'implantation du programme et d'arrêter une planification des productions à venir.

Ces études n'ont pas de statut prescriptif ou officiel. Elles font le point sur la problématique relative à un programme d'études à un moment donné. Les orientations qu'elles présentent seront précisées au cours des étapes ultérieures du processus d'élaboration de programmes et elles pourront même être revues, en partie ou en totalité. Le schéma suivant permet de situer l'étude préliminaire parmi l'ensemble des productions reliées aux programmes.

Le ministère de l'Éducation a pris l'initiative de diffuser ces études afin de tenir ses partenaires informés des travaux d'élaboration de programmes en cours et des échéances prévues pour qu'ils puissent se préparer à leur implantation. Cette initiative vise aussi à faire partager des problématiques et à susciter des réactions qui contribueront à l'émergence de solutions de formation plus adéquates.

PRODUCTIONS RELIÉES AU PROCESSUS D'ÉLABORATION DE PROGRAMMES

ÉTAPES	DOCUMENTS
A- Études et planification	— Document d'orientation pour le développement du secteur — Répertoire des profils de formation professionnelle (GIPEX) — Planification quinquennale — **Étude préliminaire**
B- Production de programmes	— Analyse de situation de travail — Précision sur les orientations et les objets de formation du programme — Programme d'études
C- Production de support au programme	— Guide d'organisation pédagogique et matérielle — Guide pédagogique — Guide d'évaluation

TABLE DES MATIÈRES

1. **PRÉSENTATION** 1

2. **PORTRAIT DE LA MAIN-D'OEUVRE** 2

   2.1 Professions significatives 2
   2.2 Besoins de main-d'oeuvre 2

3. **PORTRAIT DE LA FORMATION** 3

   3.1 Acquis 3
   3.2 Lacunes et difficultés 3
   3.3 Particularités 3

4. **PROPOSITION D'ORIENTATION DU PROGRAMME** 4

5. **HYPOTHÈSE DE CALENDRIER** 4

6. **RECOMMANDATIONS** 5

1. PRÉSENTATION

Le document d'orientation pour le développement du secteur **Alimentation, hôtellerie et restauration** trace un juste portrait de ce secteur.

On y constate que chacun des métiers de base a sensiblement évolué au cours de la dernière décennie. Toutefois, il ne s'agit pas d'une évolution technologique mais d'une évolution de la nature même de ces métiers.

Au même titre que le programme Cuisine d'établissement, le programme Services de la restauration est un important programme du secteur.

Cette étude préliminaire a pour but de valider l'hypothèse formulée dans le document d'orientation selon laquelle il serait souhaitable d'élaborer un nouveau programme d'une durée de 900 heures.

2. PORTRAIT DE LA MAIN-D'OEUVRE

2.1 PROFESSIONS SIGNIFICATIVES

Le programme prépare au métier de serveur ou serveuse de restaurant. Évidemment, plusieurs types d'établissements sont susceptibles de faire appel aux services de ces spécialistes. On retrouve plusieurs professions significatives liées au métier ainsi que d'autres plus spécialisées telles que sommelier ou sommelière.

Professions significatives	Code CCDP
Serveur, service d'apparât	6125-110
Hôte de restaurant	6125-114
Serveur	6125-126
Aide-traiteur	6125-130
Serveur dans un camp	6125-138
Barman	6123-110

2.2 BESOINS DE MAIN-D'OEUVRE

L'effectif de cette profession se concentre dans les secteurs de l'hébergement, de la restauration et des services de santé.

L'emploi devrait enregistrer un taux de croissance supérieur à la moyenne en raison de la croissance des activités prévue dans l'industrie de l'hébergement et de la restauration.

On prévoyait en 1988 des pénuries de serveurs (service d'apparât) et d'hôtes de restaurant.

Professions en demande	Demande annuelle à moyen terme	Demande annuelle à long terme
6125 Travailleurs spécialisés dans les aliments et boissons	1678	2521

Serveur, service d'apparât
Hôte de restaurant
Serveur
Serveur aux chambres
Serveur au comptoir
Préposé aux tables

Source: Alimentation, hôtellerie et restauration: Orientations pour le développement du secteur

3. PORTRAIT DE LA FORMATION

3.1 ACQUIS

- Le programme est présent dans chacune des régions administratives scolaires du Québec à l'exception du territoire du Nouveau-Québec.

- Il y a concentration des enseignements offerts aux jeunes et aux adultes, favorisant ainsi le développement de centres spécialisés.

- Le programme est implanté dans toutes les commissions scolaires qui offrent le programme Cuisine d'établissement.

3.2 LACUNES ET DIFFICULTÉS

- Le programme prépare à une profession peu reconnue socialement, les serveurs étant souvent relégués, dans l'esprit du public, à un rôle de domestiques.

- On remarque des écarts significatifs entre la demande de main-d'oeuvre qualifiée et l'offre de diplômés, cette dernière étant trop réduite.

- Le contenu du programme ne correspond plus tout à fait à la réalité du marché du travail, le service ayant évolué depuis la création du programme.

- Il est difficile de jumeler les programmes Cuisine d'établissement et Services de la restauration ce qui, pourtant, refléterait la complémentarité de ces professions sur le marché du travail.

3.3 PARTICULARITÉS

- Le travail de serveur demande une grande polyvalence, surtout dans les petits établissements.

- Tel que pratiqué actuellement, le service tend à se simplifier ce qui n'est pas sans modifier les exigences de formation formulées par les employeurs.

4. PROPOSITION D'ORIENTATION DU PROGRAMME

Le nouveau programme viendrait remplacer le programme harmonisé de 900 heures élaboré à l'Éducation des adultes.

Il viserait le développement des compétences liées aux tâches du métier tel que pratiqué actuellement, rejoignant ainsi les souhaits maintes fois exprimés par les employeurs.

Les caractéristiques des tâches liées aux services de la restauration justifient l'appartenance du programme à la filière CÉP. Nous considérons qu'un minimum de 900 heures doivent être consacrées à la formation de base d'un serveur ou d'une serveuse.

Cette durée laissant peu de place à l'exploration des spécialités du métier, il apparaît nécessaire d'offrir des programmes de spécialisation de type ASP aux élèves désireux de pousser plus loin leur formation professionnelle afin d'avoir accès aux diverses catégories de restaurants.

5. HYPOTHÈSE DE CALENDRIER

Étude préliminaire:	Janvier 1989
Analyse de situation de travail:	Janvier 1989
Document d'orientation et objets de formation:	Février 1989
Élaboration des objectifs:	Juin 1989
Validation finale des objectifs:	Février 1989
Guide d'organisation:	Février 1989
Perfectionnement des enseignants:	Février 1989
Tableaux de spécification:	Juin 1990
Implantation:	Septembre 1990

6. RECOMMANDATIONS

Le métier de serveur a sensiblement évolué au cours de la dernière décennie. Or le programme actuel, bien qu'ayant été partiellement mis à jour, remonte au début des années 1980.

De plus, l'évolution qui a marqué le métier, les exigences nouvelles des entreprises et les attentes des centres de formation incitent à recommander l'élaboration d'un nouveau programme selon la méthode privilégiée à la DFP.

La mise en place d'un tel programme n'impliquerait pas de déboursés très importants. En effet, d'une façon générale, les commissions scolaires autorisées à présenter ce programme profitent d'aménagements et d'équipements adéquats.

Il est certain que pour tenir compte des technologies nouvelles, quelques équipements viendront éventuellement compléter ceux en place; le coût de ces ajouts devrait cependant être acceptable.

Le besoin d'élaborer un nouveau programme dans le domaine des services de la restauration est tel qu'il nous paraît inutile de mener une étude préliminaire plus exhaustive...

Jean Turgeon
Responsable du secteur
Alimentation, hôtellerie et restauration

Gouvernement du Québec
Ministère
de l'Éducation

17-0302-05
8990-312